# FORNO MICRO-ONDAS

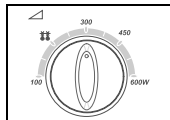
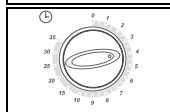
## Manual de Instruções e Guia de cozinha

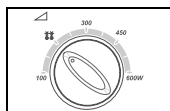
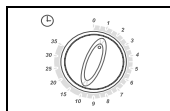
## M1610N

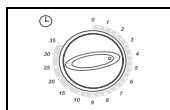
Code No.: DE68-01845F

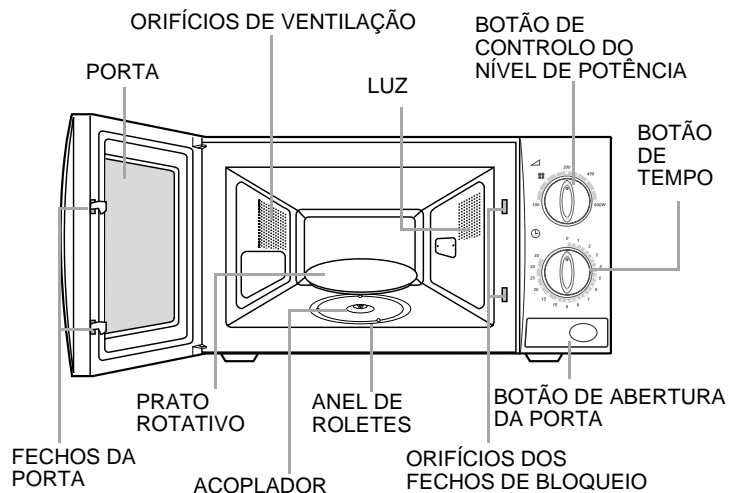
P

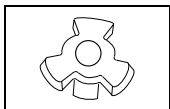
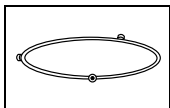
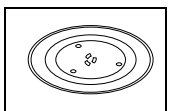
# Guia de Referência Rápida

## *Se pretende cozinhar alguns alimentos*

**1.** Coloque os alimetnos no forno.
Seleccione o nível de potência, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA.**

**2.** Seleccione o tempo de cozedura, rodando o botão de **TEMPO**.

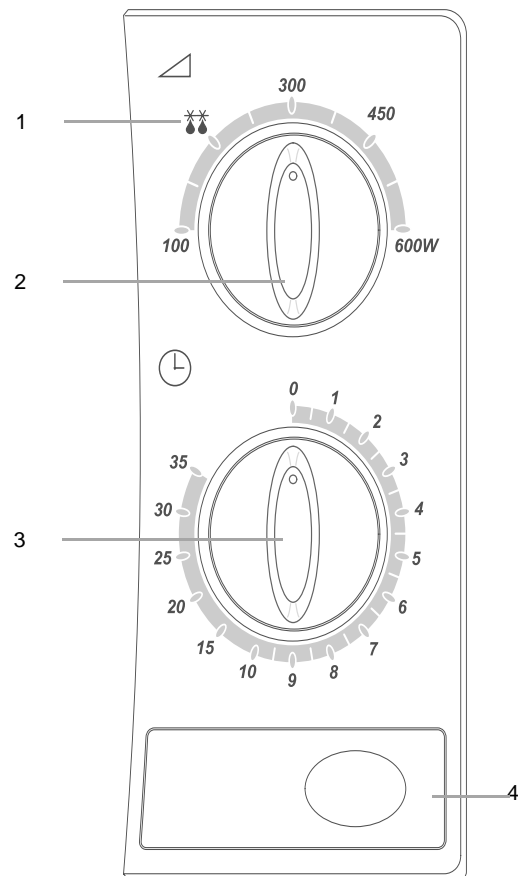
## *Se pretende descongelar alguns alimetnos*

**1.** Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para 180W ( ).

**2.** Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo necessário.

## *Se pretende regular o tempo de cozedura*

Mantenha os alimentos no forno.
Rode o botão de **TEMPO** para o tempo pretendido.

# Forno

# Acessórios

***Consoante o modelo que adquiriu, ser-lhe-ão fornecidos vários acessórios que poderá utilizar de diversas formas.***

1. **Acoplador**, já colocado sobre o eixo do motor, na base do forno.
   Objectivo: O acoplador faz rodar o prato rotativo.

2. **Anel de roletes**, para ser colocado no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato rotativo.

3. **Prato rotativo**, para ser colocado sobre o anel de roletes, com o encaixe central sobre o acoplador.
   Objectivo: O prato rotativo funciona como a superfície principal da cozedura; pode ser facilmente retirado para limpeza.

☛ **NÃO** utilize o micro-ondas sem o anel de roletes e sem o prato rotativo.

# Painel de Controlo



1. DESCONGELAR
2. BOTÃO DE CONTROLO DO NÍVEL DE POTÊNCIA
3. BOTÃO DE TEMPO
4. BOTÃO DE ABERTURA DA PORTA

# Utilizar Este Manual de Instruçõeset

P

***Acabou de adquirir um micro-ondas SAMSUNG. O seu Manual de Instruções contém diversas informações importantes sobre como cozinhar com o seu frono micro-ondas:***

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Sugestões úteis sobre os modos de cozedura***

***Na 1ª página poderá encontrar um Guia de Referência Rápida que lhe explica as quatro operações básicas de cozinha:***

- ***Cozinhar alimentos***
- ***Descongelar alimentos***
- ***Adicionar mais tempo de cozedura***

***No início deste manual poderá encontrar algumas ilustrações do forno, e do painel de controlo, de modo a que possa encontrar os botões com mais facilidade.***

***Os procedimentos passo-a-passo utilizam dois símbolos diferentes.***

Importante

Nota

### *PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS*

Caso não observe as seguintes precauções de segurança, poderá ocasionar uma exposição perigosa à energia das micro-ondas.

(a) Em circunstância alguma tente utilizar o micro-ondas com a porta aberta, nem mexa nos fechos de segurança (fechos da porta). Não introduza nenhum tipo de objecto nos orifícios dos fechos de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a superfície frontal, nem deixe acumular resíduos de alimentos nos vedantes. Certifique-se de que a porta e os vedantes estão limpos, limpando-os após a utilização com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.

(c) Não utilize o forno, caso esteja danificado, até ser reparado por um técnico de assistência qualificado e formado pelo fabricante.
É extremamente importante que a porta do forno feche correctamente e que não existam danos na:
(1) Porta, vedantes da porta e vedantes em geral
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno deverá ser regulado, ou reparado, apenas por um técnico de assistência devidamente qualificado e formado pelo fabricante

# Precauções de Segurança

***Instruções de segurança importantes.***
***Leia cuidadosamente e conserve como futura referência.***
***Antes de cozinhar alimentos ou aquecer líquidos no seu micro-ondas, certifique-se de que são tomadas as seguintes medidas de segurança.***

**1. NÃO** utilize utensílios metálicos no micro-ondas:
- Recipientes metálicos
- Loiça com decorações douradas ou prateadas
- Espetos, garfos, etc.

Razão: Poderão ocorrer arcos eléctricos ou faíscas e poderá danificar o forno.

**2. NÃO** aqueça:
- Recipientes, garrafas ou frascos estanques ou embalados em vácuo
  Ex) Biberões de bébé
- Alimentos com casca.
  Ex) Ovos, nozes com casca, tomates

Razão: O aumento de pressão no interior poderá fazer com que expludam.
Sugestão: Remova as tampas e perfure a casca, sacos, etc.

**3. NÃO** ligue o micro-ondas quando está vazio.
Razão: Poderá danificar as paredes do micro-ondas.
Sugestão: Deixe sempre um copo com água no interior do micro-ondas. A água irá absorver as micro-ondas caso ligue acidentalmente o micro-ondas sem nada no seu interior.

**4. NÃO** tape os orifícios de ventilação com panos ou papéis.
Razão: Os panos, ou papéis poderão incendiar-se dado que o ar que saí do forno está quente.

**5. USESEMPRE** luvas para retirar os alimentos do forno.
Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é transferido dos alimentos para o prato. Assim, os pratos ficam quentes.

**6. NÃO** mexa nos elementos de aquecimento nem nas paredes interiores do forno.
Razão: Após terminar a cozedura, as paredes poderão estar suficientemente quentes para causar queimaduras, embora não pareçam. Não coloque materiais inflamáveis em contacto com as paredes do forno. Deixe arrefecer o forno.

**7.** Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:
- Não guarde materiais inflamáveis dentro do forno
- Remova os arames de selagem dos sacos de papel ou de plástico
- Não utilize o seu forno micro-ondas para secar papéis
- Caso surja fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue-o ou retire o cabo de alimentação da tomada

8. Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e alimentos para bébé
   - Mantenha SEMPRE um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos após o forno parar de forma a que a temperatura fique uniforme.
   - Mexa durante o aquecimento, se necessário. Mexa SEMPRE depois de aquecer.
   - Tenha cuidado ao pegar no recipiente após o aquecimento. Poderá queimar-se, caso o recipiente esteja demasiado quente.
   - Existe o risco de fervura atrasada.
   - Para evitar o risco de fervura atrasada e eventual queimadura deve colocar uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do líquido e mexer antes, durante e após o aquecimento.
     Razão: Durante o aquecimento de líquidos, o ponto de ebulição pode ser atrasado, o que significa que a fervura pode iniciar-se depois de ter retirado o recipiente do forno. Tenha cuidado para não se queimar.
   - IEm caso de queimadura, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
     - * Introduza a área queimada em água fria duranre, pelo menos, 10 minutos.
     - * Cubra com uma gaze limpa e seca.
     - * Não aplique pomadas, óleos ou loções.
   - **NUNCA** encha o recipiente até ao cimo e escolha um recipiente que seja mais largo no cimo do que na base, para evitar que o líquido derrame. As garrafas com gargalo estreito poderão igualmente explodir caso aqueçam demasiado.
   - **VERIFIQUE SEMPRE** a temperatura dos alimentos ou do leite do bébé antes de lho dar.
   - **NUNCA** aqueça o biberão com a tetina colocada, dado que o biberão poderá explodir se aquecer demasiado.

9. Tenha cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
   - Não introduza o cabo na água, nem o ligue em locais com água. Mantenha o cabo de ali mentação afastado de superfícies aquecidas.
   - Não utilize este aparelho caso o cabo de alimentação, ou a ficha, estejam danificados.

10. Mantenha-se à distância de um braço estendido quando abrir a porta do forno.
    Razão: O ar quente, ou vapor, expelido, poderá causar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
    Razão: Os resíduos de alimentos, ou os salpicos de óleo, agarrados às paredes ou chão do forno poderão causar danos na pintura e reduzir a eficácia do forno.

12. Poderá ouvir uns "cliques" durante o fucnionamento, especialmente quando o forno está no modo de desongelação.
    Razão: Quando muda a potência de saída, poderá ouvir esse som. Esta situação é normal.

13. Quando o micro-ondas é posto a funcionar sem qualquer carga no interior, a alimentação será cortada automati-camente,por motivos de segurança. Pode utilizar normalmente o forno, após um tempo de espera de 30 minutos.

### *INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES*

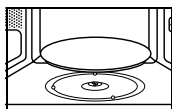
Durante a cozedura, deve olhar, de vez em quando, para o interior do forno, caso os alimentos estejam colocados em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outro material combustível.

### *IMPORTANTE*

As crianças **NÃO** deverão estar autorizadas a utilizarnem a brincar com, o micro-ondas. Nunca as deixe sozinhas próximo do forno quando este está a funcionar. Os objectos de interesse para as crianças não deverão ser colocados em cima do forno.

P

# Instalar o Seu Forno Micro-Ondas

***Coloque o forno numa superfície plana e estável, capaz de suportar o peso do forno.***

**1.** Ao instalar o seu forno, certifique-se de que está devidamente ventilado, mantendo uma distância de, pelo menos, 10 cm por trás e nos lados do forno, e de 20 cm por cima.

**2.** Remova todo o material de emblagem de dentro do forno.
Instale o anel de roletes e o prato rotativo.
Certifique-se de que o prato rotativo roda livremente.

**3.** Este micro-ondas deve ser posicionado de maneira a que a tomada fique acessível.

☛ **Nunca** bloqueie os orifícios de ventilação, dado que o forno poderá aquecer demasiado. Caso isso aconteça, o forno desligar-se-á automaticamente e manter-se-á inoperativo até arrefecer.

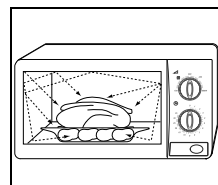
☛ Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada CA de três pinos, 230 Volt, 50Hz, com terra. Caso o cabo de alimentação se danifique, deve ser substituído por um cabo especial (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contacte o seu revendedor local para efectuar a substituição.

☛ **Não** instale o micro-ondas num ambiente húmido ou quente, por exemplo, próximo de um forno convencional ou de um radiador. As especificações de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ser do mesmo tipo do cabo de alimen-tação fornecido com o forno. Limpe o interior e a porta com um pano húmdio antes de utilizar o forno pela primeira vez.

# Como Funciona um Forno Micro-Ondas

***As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou aquecidos sem alterar a sua forma ou cor.***
***Pode utilizar o seu forno micro-ondas para:***

- ***Descongelar***
- ***Cozinhar***

## *Princípio da Cozedura*

**1.** As micro-ondas geradas pelo magnetrão são distribuídas uniformemente quan do os alimentos rodam no prato rotativo. Assim, estes são cozinhados uniforme mente.

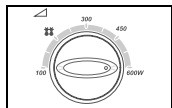
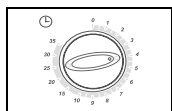
**2.** As micro-ondas são abosrvidas pelos alimentos até uma profundidade de cerca de 2,5 cm. A cozedura prossegue depois, enquanto o calor se dissipa no interior dos alimentos.

**3.** Os tempos de cozeura variam conforme o recipiente utilizado e as caracterísiti casdos alimentos:
- Quantidade e densidade
- Teor de água
- Temperatura incial (refrigerado ou não)

☛ Dado que o interior dos alimentos é cozinhado por dissipação de calor, a cozedura prossegue mesmo depois de retirar os alimentos do forno. Assim, deve respeitar os tempos de espera indicados neste manual e nas receitas, de modo a garantir:
- Uma cozedura uniforme dos alimentos, até ao seu interior
- A mesma temperatura em todas as partes dos alimentos

# Verificar o Funcionamento Correcto do Seu Forno

***Os seguintes procedimentos básicos permitem-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente.***

***Em primeiro lugar, coloque um recipiente com água no prato rotativo.***

1. Seleccione o nível máximo de potência, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.

2. Regule o tempo para 4 a 5 minutos, rodando o botão **TEMPO**.
   Após esse tempo a água deverá ferver.

✉ O forno deve estar ligado a uma tomada adequada. O prato rotativo deve estar posicionado dentro do forno. Se usar outro nível de potência que não o máximo, a água demorará mais tempo a ferver.

# O que Fazer em Caso de Dúvida ou Problemas

P

***Caso surja algum dos problemas abaixo listados, tente as soluções indicadas.***

◆ Isto é normal.
- Condensação dentro do forno
- Corrente de ar em torno da porta e da caixa do forno
- Reflexão de luz em torno da porta e da caixa exterior
- Saída de vapor em torno da porta ou dos oríficios de ventilação

◆ O forno não funciona quando roda o botão de **TEMPO**.
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados.
- Regulou correctamente o tempo?
- A porta está fechada?
- Provocou uma sobrecarga do circuito eléctrico e fundiu um fusível ou disparou o disjuntor?

◆ Os alimentos estão demasiado cozinhados ou pouco cozinhados.
- Selecionou o tempo de cozedura adequado para este tipo de alimentos?
- Seleccionou o nível de potência adequado?

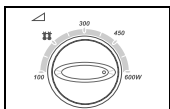
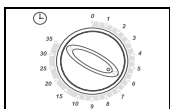
◆ Surgem faíscas e ouvem-se estalios no interior do forno (arcos eléctricos).
- Utilizou um prato com decorações metálicas?
- Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes do forno?

◆ O forno provoca interferências com o rádio e a televisão.
- Poderão ocorrer interferências ligeiras na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. Isto é normal. Para solucionar este problema, instale o forno afastado da televisão, do rádio e de antenas.

✉ Caso as soluções acima não lhe permitam resolver o problema, contacte o seu agente local ou a assistência técnica da SAMSUNG.

P

## Cozinhar / Aquecer

***Os passos seguintes explicam-lhe como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as suas programações antes de se afastar do forno.***
***Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta do forno.***

1. Seleccione o nível máximo de cozedura, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.
   **(POTÊNCIA MÁXIMA : 600 W)**

2. Regule o tempo, rodando o botão de **TEMPO**.
   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar.

☛ **Nunca** ligue o forno micro-ondas quando este está vazio.

✉ Pode alterar o nível de potência durante a cozedura, rodando o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA**.

## Níveis de Potência

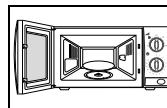
***Pode seleccionar entre os seguintes níveis de potência.***

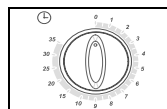
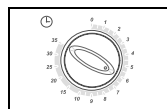
| Nível de Potência | Saída |
|---|---|
| Alto | 600 W |
| Médio Alto | 450 W |
| Médio | 300 W |
| Descongelar(❄) | 180 W |
| Baixo / Manter Quente | 100 W |

✉ Se seleccionar um nível de potência mais alto, deve reduzir o tempo de cozedura.

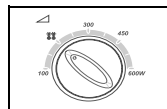
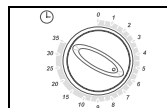
✉ Se seleccionar um nível de potência mais baixo, deve aumentar o tempo de cozedura.

## Interromper a Cozedura

***Pode interromper a cozedura em qualquer altura para verificar os alimentos.***

1. Para interromper temporariamente;
   Abra a porta do forno.
   Resultado: A cozedura pára. Para retomar, feche a porta do forno.

2. Para parar completamente;
   Rode o botão de **TEMPO** para "0"

## Regular o Tempo de Cozedura

Regule o tempo de cozedura restante, rodando o botão de **TEMPO**.

## Descongelação Manual de Alimentos

***A função de Descongelação permite-lhe descongelar carne, peixe e aves. Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato rotativo e feche a porta.***

1. Rode o botão de **CONTROLO DE POTÊNCIA** para 180W (❄).

2. Rode o botão de **TEMPO** para seleccionar o tempo adequado.
   Resultado: A descongelação inicia-se.

✉ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

# Guia de Utensílios de Cozinha

***Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas devem poder penetrarnos alimentos, sem ser reflectidas, ou absorvidas, pelo prato utilizado.***

***Assim, deve ter atenção ao seleccionar os utensílios de cozinha. Caso os utensílios sejam próprios para micro-ondas, não terá de se preocupar.***

***O quadro seguinte apresenta os vários tipos de utensílios de cozinha e indica se podem, ou não, ser utilizados, e como, num forno micro-ondas.***

| Utensílios | Próprio para Micro-Ondas | Observações |
|---|---|---|
| **Folha de alumínio** | ✓ ✗ | Pode ser utilizada em pequenas quantidades, para proteger certas áreas contra a cozedura excessiva. Podem ocorrer arcos caso a folha de alumínio esteja demasiado próxima das paredes do forno, ou se utilizar folhas grandes. |
| **Prato de tostar** | ✓ | Não pré-aquecer mais do que 8 minutos. |
| **Loiça de barro e porcelana** | ✓ | A loiça de porcelana, de barro, vidrada e de loiça e a porcelana fina são normalmente adequadas, excepto se tiverem decorações metálicas. |
| **Pratos descartáveis de poliester** | ✓ | Alguns alimentos congelados são embalados neste tipo de pratos. |
| **Embalagens de Fast-foodg** | | |
| • Recipientes e copos em polistireno | ✓ | Pode ser utilizado para aquecer alimentos. O sobre-aquecimentopoderá derreter o polistireno. |
| • Sacos de papel ou jornais | ✗ | Poderá incendiar-se. |
| • Papel reciclado ou metalizado | ✗ | Poderá causar arcos. |
| **Vidro** | | |
| • Loiça de ir ao forno | ✓ | Pode ser utilizada, excepto se tiver decorações metálicas. |
| • Vidro fino | ✓ | Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro fino poderá partir-se se aquecer bruscamente. |
| • Garrafas de vidro | ✓ | Deve remover a tampa. Adequada apenas para aquecer. |
| **Metal** | | |
| • Pratos | ✗ | Poderá causar arcos ou fogo. |
| • Arames para selar sacos | ✗ | |
| **Papel** | | |
| • Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha | ✓ | Para cozedura e aquecimento rápidos. Serve também para absorver a humidade em excesso. |
| • Papel reciclado | ✗ | Poderá causar arcos. |
| **Plástico** | | |
| • Recipientes | ✓ | Especialmente, se for plástico resistente ao calor. Outros tipos de plástico poderão deformar ou descorar a altas temperaturas. Não utilize plástico de Melamina. |
| • Película aderente | ✓ | Pode ser utilizado para absorver a humidade. Não deverá entrar em contacto com os alimentos. Ao retirar a película deve ter cuidado com o vapor acumulado. |
| • Sacos de congelamento | ✓ ✗ | Apenas se próprios para cozinhar ou resistentes ao calor. Não devem ser estanques. Se necessário, fure-os com um garfo. |
| **Papel de cera ou encerador** | ✓ | Pode ser utilizado para absorver a humidade e evitar os salpicos. |

P

## MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, sendo atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas dos alimentos se movimentem rapidamente.O rápido movimento das moléculas cria fricção e o calor resultante cozinha os alimentos.

## COZINHAR

**Utensílios de cozinha para micro-ondas:**

Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia das micro-ondas passe, para uma maior efeciência. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como o aço inoxidável, o alumínio e o cobre, mas podem penetrar na loiça, no vidro, na porcelana e no plástico, assim como no papel e na madeira. Assim, não deve utilizar utensílios de metal para cozinhar.

**Alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:**

Existem diversos tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas, como legumes frescos ou congelados, fruta, massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Os molhos, sopas, pudins, conservas e chutneys podem também ser cozinhados num micro-ondas. De um modo geral, a cozedura no micro-ondas é ideal para qualquer tipo de alimento que seja normalmente cozinhado numa caçarola. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate, (ver o capítulo com as informações especiais).

**Tapar durante a cozedura**

Tapar os alimentos durante a cozedura é bastante importante, dado que a água evaporada sobe como vapor, ajudando no processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de várias formas: com um prato de loiça, uma tampa de plástico ou com película aderente.

**Tempos de espera**

Depois de terminar a cozedura, o tempo de espera é importante, de forma a permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

### Guia de cozinha para legumes congelados

Utilize um pirex adequado com tampa. Tape e cozinhe durante o tempo mínimo- consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes, uma durante a cozedura e outra depois. Junte sal, ervas ou manteiga depois de cozinhar. Tape durante o tempo de espera.

| Alimento | Quant. | Potência | Tempo (min.) | Tempo de espera (min.) | Instruções |
|---|---|---|---|---|---|
| Espinafres | 150g | 600 W | 5 - 6 | 2 - 3 | Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |
| Bróculos | 300g | 600 W | 9 - 10 | 2 - 3 | Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |
| Ervilhas | 300g | 600 W | 7½ - 8½ | 2 - 3 | Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |
| Feijão Verde | 300g | 600 W | 8½ - 9½ | 2 - 3 | Adicionar 30 ml (2 colher de sopa) de água fria. |
| Vários Legumes (cenouras, ervilhas, milho) | 300g | 600 W | 7½ - 8½ | 2 - 3 | Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |
| Vários legumes (Tipo Chinês) | 300g | 600 W | 8½ - 9½ | 2 - 3 | Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria. |

## AQUECER

O seu forno micro-ondas aquecerá os alimentos numa fracção do tempo que demoraria normalmente num forno ou num fogão convencional.
Utilize os níveis de potência e os tempo de aquecimento do quadro como guia. Os tempos do quadro consideram os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C, ou os alimentos frios a uma temprATURA de cerca de +5 a +7°C.

**Dispor e tapar**

Evite aquecer pedaços grandes, como porções de carne - tendem a ficar demasiado cozidos e a secar por fora antes do centro aquecer. É preferível o aquecimento de porções pequenas.

**Níveis de potência e mexer**

Alguns alimentos podem ser aquecidos utilizando uma potência de 600W, enquanto outros deverão ser aquecidos utilizando 450 W ou até 300 W. Consulte os quadros para mais informações. Em geral, é preferível aquecer alimentos utilizando um nível de potência inferior, mesmo que os alimentos sejam delicados, em grandes quantidades ou que possam aquecer muito depressa (tartes, por exemplo).
Mexa bem ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.
Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Para evitar a ebulição dos líquidos e possível queimadura mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno durante o tempo de espera. É aconselhável que coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do recipiente. Evite o sobre-aquecimento (e consequente desperdício) dos alimentos.
É preferível subestimar o tempo de cozedura e adicionar tempo extra, se necessário.

**Aquecimento e tempos de espera**

Ao aquecer alimentos pela primeira vez, será útil tomar nota do tempo de aquecimento para futura referência. Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem quentes, de modo uniforme.
Deixe os alimentos repousar durante algum tempo, depois do aquecimento - para que a temperatura fique uniforme.
O tempo de espera recomendado após o aquecimento é de 2-4 minutos, excepto se for indicado outro tempo, no quadro.
Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Consulte o capítulo com as instruções de segurança.

## AQUECER LÍQUIDOS

Deixe sempre repousar durante, pelo menos, 20 segundos, depois do forno se desligar, para que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar a ebulição e possível queimadura, coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro nas bebidas e mexa antes, durante e depois de aquecer.

## AQUECER COMIDA DE BÉBÉ

**Comida de Bébé:**

Deite num prato fundo de loiça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendável para servir: entre 30-40°C.

**Leite do Bébé:**

Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça o biberão com a tetina, dado que o biberão poderá explodir, se aquecer demasiado. Mexa bem antes de deixar repousar e mexa novamente antes de servir. Verifique sempre a tem-peratura do leite ou dos alimentos do bébé antes de lhe dar. Temperatura recomendável para servir: 37°C.

**NOTA:**

A comida do bébé deve ser cuidadosamente verificada antes de lha dar, de forna a evi tar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados no quadro seguinte como guia para o aquecimento.

P

## Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

| Alimento | Quant. | Potência | Tempo (min.) | Tempo de espera (min.) | Instruções |
|---|---|---|---|---|---|
| Bebidas (café, leite, chá, água à temperat-ura ambiente) | 150 ml (1 chávena) 250 ml (1 caneca) | 600 W | 1½ - 2 2½ - 3 | 1 - 2 | Coloque o líquido numa chávena de cerâmica e aquece-o destapado. Coloque a chávena (150 ml) ou a caneca (250) no centro do prato rotativo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera. |
| Sopa (fria) | 250g 450g | 600 W | 3½ - 4 5½ - 6 | 2 - 3 | Deite num prato fundo de loiça. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer. Mexa novamente antes de servir. |
| Guisado (fria) | 350g | 600 W | 5½ - 6½ | 2 - 3 | Coloque o guisado num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes de servir. |
| Massa com molho (fria) | 350g | 600 W | 4½ - 5½ | 3 | Coloque a massa (ex. esparguete) num prato raso de loiça. Tape com película aderente. Mexa antes de servir. |
| Massa recheada com molho (fria) | 350g | 600 W | 5½ - 6½ | 3 | Coloque a massa recheada (ex. ravioli, tortelini) num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa de vez em quando durante o aquecimento e antes do tempo de espera e de servir. |
| Refeição pronta (fria) | 350g 450g | 600 W | 5 - 6 6 - 7 | 3 | Coloque uma refeição com 2-3 componentes num prato de cerâmica. Cubra com papel aderente para micro-ondas. |
| Refeições Rápidas (Congela-das) | 350g 450g | 600 W | 11½ - 12½ 13 - 14 | 4 | Coloque o prato com a refeição rápida congelada (-18ºC) de 2-3 elementos no prato giratório. Depois de aquecer espere 4 minutos |

## Aquecer Alimentos e Leite para Bébé

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

| Alimento | Quant. | Potên-cia | Tempo (min.) | Tempo de espera (min.) | Instruções |
|---|---|---|---|---|---|
| Alimentos de bébé (legumes + carne) | 190g | 600 W | 30 seg. | 2 - 3 | Coloque num prato fundo de loiça. Cozinhe tapado. Mexa depois de termi-nar o tempo de cozedura. Deixe repou-sar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura. |
| Papa de bébé (grão + leite +fruta) | 190g | 600 W | 20 seg. | 2 - 3 | Coloque num prato fundo de loiça. Cozinhe tapado. Mexa depois de termi-nar o tempo de cozedura. Deixe repou-sa r2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura. |
| Leite | 100ml | 300 W | 30-40 seg. | 2 - 3 | Mexa ou agite bem e coloque num biberão esterilizado. Coloque-o nocentro do prato rotativo. Aqueça desta-pado. Agite bem e espere durante, pelo menos, 2 minutos. Antes de servir agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura. |

# Guia de Cozinha (continuação)



## DESCONGELAÇÃO

As micro-ondas são uma forma excelente de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos, num período de tempo curto. Esta pode ser, uma grande vantagem, se surgirem convidados inesperados para jantar.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de cozinhar. Remova os arames de selagem e o material de embalagem para drenar a água.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio, escorra o líquido e remova quaisquer miúdos o mais cedo possível.
Verifique os alimentos de vez em quando para que não aqueçam demasiado.
Se as partes mais finas e pequenas dos alimentos aquecerem, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio, durante a descongelação.

Caso a ave comece a quecer na superfície, páre a descongelação e deixe repousar durante 20 minutos, antes de prosseguir.
Deixe o peixe, a carne e as aves repousar para descongelar completamente. O tempo de espera para a descongelação total pode variar consoante a quantidade a descongelar. Consulte o quadro abaixo.

Nota: Os alimentos finos descongelam melhor do que as parte grossas e as porções mais pequenas necessitam de menos tempo do que as grandes. Não se esqueça desta nota.

Para descongelar alimentos com uma temperatura de cerca de -18 a - 20 °C, utilize o quadro seguinte como guia.

**Os alimentos devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W, ⁑).**

| Alimento | Quant. | Tempo (min.) | Tempo de espera (min.) | Instruções |
|---|---|---|---|---|
| Carne | | | | |
| Carne picada | 500g | 10 - 12 | 5 - 20 | Coloque a carne num prato raso de loiça Proteja as partes finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação. |
| Bifes de porco | 300g | 6 - 6½ | | |
| Aves | | | | |
| Pedaços frango | 500 g (2 pcs) | 10 - 12 | 15 - 40 | Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango interio com o peito para baixo num prato de loiça. Proteja as partes finas (asas e extremidades) com folha de alumínio. Vire a meio da descongelação. |
| Frango inteiro | 900g | 24 - 26 | | |
| Peixe | | | | |
| Filetes de peixe | 250g (2 pcs) | 6 - 7 | 5 - 25 | Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso de loiça. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja com folha de alumínio. Vire a meio. |
| | 400g (4 pcs) | 9 - 10 | | |
| Fruta | | | | |
| Bagas | 250g | 5½ - 6½ | 5 - 10 | Disponha a fruta num prato raso, redondo, de vidro (com um grande diâmetro). |
| Pão | | | | |
| Carcaças (cada 50 g) | 2 pcs | 2 - 2½ | 5 - 10 | Coloque as carcaças em cíclulo ou horizontalmente sobe papel de cozinha, no meio do prato rotativo. Vire a meio da descongelação. |
| | 4 pcs | 3 - 4 | | |
| Tostas/ Sanduiche | 250g | 3½ - 4½ | | |
| Pão alemão (farinha de trigo + centeio) | 500g | 8 - 10 | | |
| Bolo | | | | |
| Bolo de Maçã | 250g (2 fatias) | 4 - 5 | 10 - 20 | Coloque as fatias do bolo lado a lado em papel de cozinha no prato giratório (não vire as fatias). |
| Bolo com recheio de creme | 200g (2 fatias) | 2 - 4 | | |

# Guia de Cozinha (continuação)

## *SUGESTÕES ESPECIAIS*

**DERRETER MANTEIGA**
Coloque 50 g de manteiga numa taça de vidro. Tape com uma tampa de plástico. Aqueça durante 40-50 segundos, utilizando o nível 600 W, mexa bem até a manteiga derreter.

**DERRETER CHOCOLATE**
Coloque 100 g de chocolate numa taça de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, utilizando o nível 450W, até o chocolate derreter. Mexa uma vez, ou duas, durante o processo. Utilize luvas para forno para retirar o recipiente do micro-ondas!

**DERRETER MEL CRISTALIZADO**
Coloque 20 g de mel cristalizado numa taça de vidro.
Aqueça durante 20-30 segundos, utilizando o nível 300 W, até o mel derreter.

**DERRETER GELATINA**
Demolhe as folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos, em água fria.
Escorra e coloque-as numa taça de pirex.
Aqueça durante 1 minuto, utilizando o nível 300 W. Mexa depois de derreter.

**COZINHAR GLACÉ/COBERTURA (PARA BOLOS E SOBREMESAS)**
Misture o glacé instantâneo (cerca de 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe destapado numa taça de pirex durante 5 a 6, utilizando o nível 600W, até o glacé/cobertura ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura. Barre o bolo directamente depois de cozinhar.

**COZINHAR COMPOTAS**
Coloque 600 g de fruta (por exemplo, cerejas) numa taça de pirex com uma dimensão adequada com tampa. Adicione 300 g de açúcar conservante e mexa bem.
Cozinhe tapado durante 12-14 minutos, utilizando o nível 600 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Deite directamente para frascos de compota com tampa de roscar. Deixe ficar tapado durante 5 minutos.

**COZINHAR PUDINS**
Miisture o pudim instantâneo com açúcar e leite (500 ml), seguindo as instruções do pacote, e mexa bem. Uitlize uma taça de pirex com uma dimensão adequada, com tampa. Cozinhe tapado durante 7 a 8 minutos, utilizando o nível 600 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

**TOSTAR APARAS DE AMÊNDOA**
SEspelhe 30 g de amêndoas cortadas de modo uniforme sobre um prato médio de loiça.
Mexa várias vezes enquanto está a tostar, durante 3 ½ a 4 ½ minutos, utilizando o nível 600 W. Deixe repousar no forno durante 2-3 minutos. Utilize luvas para retirar do forno!

# Limpar o seu Forno Micro-Ondas

***As seguintes partes do seu micro-ondas devem ser limpas regularmente para evitar a aculmulação de gordura e de resíduos de alimentos:***

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e vedantes da porta***
- ***Prato rotativo e anel de roletes***

☞ Certifique-se SEMPRE de que os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha bem.

**1.** Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água quente com detergente. Enxague e seque.

**2.** Retire quaisquer salpicos ou manchas das superfícies interiores ou no anel de roletes com um pano com água e detergente. Enxague e seque.

**3.** Para libertar os resíduos de alimentos e eliminar os odores, coloque uma chávena com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante 10 minutos, à potência máxima.

**4.** Lave o prato na máquina de lavar-loiça, sempre que necessário.

✉ **NÃO** derrame água nos orifícios de ventilação. NUNCA utilize produtos abrasivos, ou sol ventes químicos. Tenha especial atenção ao limpar os vedantes da porta, de forma a assegurar que os resíduos:
- Não se acumulam
- Não evitam que a porta feche correctamente.

# Armazenar e Reparar o Seu Forno Micro-Ondas

***Deverá tomar alguma precauções simples ao armazenar ou reparar o seu forno micro-ondas.***
***Caso a porta, ou vedantes da porta, estejam danificados, não deve utilizar o forno:***

- ***Dobradiças partidas***
- ***Vedantes deteriorados***
- ***Caixa exterior distorcida ou empenada***

***A reparação deve ser efectuada apenas por um técnico qualificado.***

☛ **NUNCA** remova a caixa exterior do forno. Caso este esteja danificado e precise de ser reparado, ou em caso de dúvida sobre o seu estado:
- Desligue o cabo de alimentação da tomada
- Contacte a assistência técnica da sua área

✉ Caso pretenda armazenar o seu forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
- Razão**:** O pó e a humidade poderão afectar as peças do forno micro-ondas.

✉ Este forno micro-ondas não deve ser utilizado a nível comercial.

# Especificações Técnicas

***A SAMSUNG esforça-se por melhorar constantemente os seus produtos. As especificações e este manual de instruções estão, assim, sujeitos a alteração sem aviso prévio.***

| **Modelo** | **M1610N** |
|---|---|
| **Fonte de Alimentação** | 230V ~ 50 Hz |
| **Consumo de Energia**<br>Micro-ondas | <br>950 W |
| **Potência de Saída** | 100 W / 600 W (IEC-705) |
| **Frequência de Operação** | 2450 MHz |
| **Magnetrão** | OM52S(31) |
| **Método de Arrefecimento** | Ventoinha de arrefecimento |
| **Dimensões (W x H x D)**<br>Exterior<br>Cavidade do forno | <br>460 x 247 x 347 mm<br>290 x 189 x 312 mm |
| **Capacidade** | 17 litros |
| **Peso**<br>Líquido | <br>10 kg aprox |